

4. Contextul organizației	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
4.1. Înțelegerea organizației	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 04

4. Contextul organizației

4.1. Înțelegerea organizației și a contextului în care activează

În cadrul organizației noastre, ne angajăm să înțelegem pe deplin contextul în care activăm, atât la nivel intern, cât și extern, deoarece aceasta este o componentă esențială pentru asigurarea succesului sistemului nostru de management al siguranței alimentelor. Prin identificarea și analiza continuă a acestor factori, ne putem adapta strategia și procesele pentru a răspunde provocărilor și oportunităților care pot influența atingerea obiectivelor noastre de siguranță alimentară.

Aspectele externe relevante pentru noi includ schimbările legislative și reglementările specifice sectorului alimentar la nivel internațional, național și local. Monitorizăm permanent modificările din acest domeniu pentru a ne asigura că suntem în conformitate cu toate cerințele legale și de reglementare. De asemenea, ținem cont de evoluțiile tehnologice, care pot influența procesele de producție, precum și de cerințele pieței și mediul concurențial, deoarece acestea pot afecta direct preferințele și comportamentele consumatorilor noștri.

În plus, suntem conștienți de riscurile legate de securitatea cibernetică și fraudă alimentară, care pot compromite integritatea lanțului de aprovizionare și a produselor noastre. De aceea, am implementat măsuri stricte de protecție a datelor și am dezvoltat procese pentru a preveni contaminarea intenționată a alimentelor.

Aspectele interne pe care le considerăm esențiale includ capacitățile noastre operaționale și resursele de care dispunem. Analizăm periodic cunoștințele și performanța echipei noastre, asigurându-ne că personalul este bine pregătit pentru a îndeplini cerințele de siguranță alimentară. De asemenea, evaluăm infrastructura și echipamentele utilizate pentru a ne asigura că acestea sunt adecvate și eficiente pentru menținerea standardelor de siguranță.

Aceste evaluări ne permit să menținem o abordare proactivă și să răspundem rapid la orice schimbare de mediu, fie că este vorba de noi cerințe legislative sau de schimbări în comportamentul consumatorilor. Justificarea noastră pentru această abordare detaliată este simplă: fără o înțelegere profundă a contextului nostru, nu am putea asigura un sistem de management al siguranței alimentelor

robust și eficient. Adaptarea la condițiile interne și externe este crucială pentru a preveni riscurile și pentru a maximiza oportunitățile de îmbunătățire continuă a siguranței alimentelor pe care le producem.

Astfel, printr-o analiză riguroasă și continuă a contextului nostru, asigurăm nu doar conformitatea cu reglementările, ci și încrederea clienților și a consumatorilor în calitatea și siguranța produselor noastre.

La nivelul întregii firme prin decizia administrației s-a stabilit, documentat, implementat și menține un sistem eficace de management al siguranței alimentului conform cerințelor **CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 /2003 - General principles of food hygiene** (Ghid Codex Alimentarius privind principiile generale de igiena alimentelor) îmbunătățit continuu și adaptat prin optimizarea proceselor.

Responsabilitatea aplicării sistemului revine fiecărui angajat al firmei prin fișa postului. Aceștia suplimentar vor contribui la optimizarea proceselor, urmărirea rezultatelor și îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentului.

Responsabilitatea pentru elaborarea politicii și obiectivelor privind prezentul SMSA și politicile de producerea și/sau comercializarea produselor alimentare sigure se bazează în totalitate pe aplicarea SMSA și a HACCP.

Unitatea conștientizează pe deplin locul pe care îl ocupă în lanțul alimentar și a luat măsurile necesare pentru a garanta calitatea produselor alimentare fabricate și/sau comercializate. Aceste măsuri, referitoare la siguranța produselor alimentare, sunt legate de scopurile activității desfășurate și așteptările clienților.